**1 Fernsehen – Landesfunkhaus MV**

**Info-Blatt**

**Rute raus, der Spaß beginnt!**

**Barschalarm am Müggelsee**

**Staffel 13 – Folge 6**

**Sendung:**

**21.10.2023 I 16.00 Uhr**

**Revier:** Müggelsee, Müggelspree

**Hauptfischarten:** Barsch, Zander, Hecht, Aal, Wels, Rapfen, Karpfen,

**Bestimmungen:** Mindestmaß Barsch: 15 cm

**Achtung:**

Auf dem Müggelsee herrscht Ankerpflicht!

Voraussichtlich wird diese 2024 aufgehoben.

**Angelkarten, Köder und Infos:**

Köpenicker-Fischervereinigung e.V., Kietz 25, 12557 Berlin-Köpenick

Tel: 030 – 6512684

Fischereiamt Berlin

Havelchaussee 149/151

14055 Berlin

Tel: 030 – 300699-14

Angel-Spezi XXL

Alt Kaulsdorf 18

12621 Berlin

Tel: 030 – 56589920

Müggelsee Fischerei

Andreas Thamm

Dorfstraße 13

Tel: 030 – 50560758

**Unterkunft Tipp:**

Neu Helgoland (liegt direkt an der Müggelspree)

Neuhelgoländer Weg 1

12559 Berlin

Tel: 030 – 6598247

**Fischgericht:**

**Barsch-Burger**

**Zutaten (für vier Personen):**

* ca. 500 g Barschfilet
* 4 Burger-Buns
* Remoulade
* 2 Gewürzgurken
* Eisbergsalat
* 2 Eier
* 2 Zwiebeln
* 1 Bund Dill
* 1 Bund glatte Petersilie
* Butterschmalz
* 2 Tomaten
* Salz und Zitronenpfeffer

**Zubereitung:**

Barschfilet durch den Fleischwolf drehen (Achtung Finger!!!)

Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls durch den Fleischwolf drehen,

ebenso den Dill und die Petersilie,

Eigelb dazu und gut vermengen,

mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Masse mit leicht angefeuchteten Händen portionsweise in die Burger Presse geben (Achtung Einlage aus Backpapier vorher reinlegen),

Pfanne mit Butterschmalz oder Sonnenblumenöl erhitzen,

von jeder Seite ca. 3 Minuten goldbraun anbraten.

Die Hälften der Burger-Buns mit Remoulade bestreichen und mit Eisbergsalatblatt belegen,

Burger-Patties rauf, mit Tomatenscheiben belegen – fertig!

Dazu passt ein kühles Berliner Bier.

Guten Appetit!